

RISOTO DE BACALHAU FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 3 colheres de azeite
- 1/2 cebola pequena
- Alho (a seu gosto)
- 500 g de bacalhau em lascas
- 4 xícaras de água quente
- 100 ml de requeijão
- azeitonas (a seu gosto)
- 2 tabletes de caldo pronto (peixes ou camarão)
- Sal (a seu gosto, coloque menos que o normal)

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau em água por 2 horas trocando a água.

Fritar a cebola no azeite depois o alho.

Juntar o bacalhau escorrido e fritar rapidamente.

Coloque o arroz (cru).

Despeje metade da água com o caldo diluído

quando a água estiver secando, junte o requeijão as azeitonas e o restante da água e misture tudo, deixe terminar de secar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45573-risoto-de-bacalhau-facil.html>